



Mousse de chocolate y yogur

Descripci3n

default watermark



Aquí tenemos un postre que gracias a su escasa dificultad y lo «resulta» que es, nos puede sacar de un apuro si tenemos invitados, a parte de que está exquisito.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño de los moldes 10 unidades)

- 250 gr de yogur griego o queso batido.
- 80 gr de panela o azúcar.
- 30 gr de cacao puro en polvo.

- 4 hojas de gelatina (unos 8 gr).
- 30 ml de leche.
- 3 claras de huevo.
- 1 pizca de sal. Opcional.
- Yogur y virutas de chocolate para decorar. Opcional.

Preparaci3n:

Escogemos los moldes, vasitos o recipientes y reservamos.

Hidratamos las hojas de gelatina en agua frÃa y reservamos.

En un bol mezclamos el yogur, la panela y el cacao con ayuda de una batidora. Reservamos.
Separamos las claras de las yemas y las montamos con unas varillas elÃ©ctricas, reservamos.

default watermark





Calentamos ligeramente la leche en el microondas, escurrimos las hojas de gelatina y las echamos en la leche, removemos hasta que se integren y añadimos a la mezcla del yogur. Mezclamos bien hasta que quede una crema homogénea.

Incorporamos la mezcla del yogur **poco a poco** en la de las claras, con movimientos envolventes para que no se nos baje el aire.



Llenamos los vasitos o recipientes elegidos con la mousse, tapamos cada uno con film transparente y llevamos al frigorífico como **mínimo 4 horas**.



Podemos decorar con un poco más de yogur y unas virutas de chocolate, unos frutos rojos?

Consejo: Se puede preparar de vÃspera, dejando la decoraciÃ³n para justo antes de servir. Ya sabemos que la cocina es imaginaciÃ³n, puÃ©s que se note en la decoraciÃ³n.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Huevos
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideñas y festivas
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

abril 9, 2021

Autor

admin